Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herausschaben. Das Kürbisfruchtfleisch samt Schale in 1-2 cm große Stücke schneiden.

   Die Kartoffeln schälen und klein würfeln, danach die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin ca. **1 Minute glasig dünsten**. Kürbis und Kartoffelwürfel zugeben und **2-3 Minuten braten**. Mit Brühe und Sahne ablöschen.

   Alles aufkochen und offen bei schwacher Hitze **ca. 20 Minuten köcheln** lassen.
3. Die Suppe vom Herd ziehen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbiscremesuppe nach Belieben mit frischen Kräutern, einem Klecks Créme Fraîche oder gerösteten Kürbiskernen garnieren und servieren.

   Zum Schluss: **Genießen**!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.